

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº. 07, DE 16 DE SETEMBRO DE 2020

Dispõe sobre o trânsito de recursos pesqueiros no âmbito do estado do Tocantins.

O Presidente da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Tocantins – ADAPEC/TOCANTINS no uso da atribuição que lhe confere o Art.2º, inciso XI e XII, do Regimento Interno, aprovado pelo Decreto nº 3.481, de 1º de setembro de 2008, c/c Lei nº 502 de dezembro de 1992, no Decreto nº 5.751 de 05 de dezembro de 2017, na Lei nº 1082 de 01 de julho de 1999, no Decreto nº 860 de 11 de novembro de 1999, na Instrução Normativa nº 04 de 04 de fevereiro de 2015, na Instrução Normativa nº 04 de 28 de fevereiro de 2019 e na Instrução Normativa Interministerial nº 04 de 30 de maio de 2014;

Considerando que o trânsito de pescado no estado do Tocantins segue as determinações da Instrução Normativa nº 04 de 04 de fevereiro de 2015, que institui o “Programa Nacional de Sanidade de Animais Aquáticos de cultivo – Aquicultura com Sanidade”;

Considerando o transporte de animais aquáticos vivos para abate, e matéria-prima obtida de animais de cultivo deverá ser amparado por Guia de Trânsito Animal – GTA destinado a estabelecimento sob serviço de inspeção oficial.

RESOLVE:

Art. 1º Entende-se por pescado: os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo Único - O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário em estabelecimento sob serviço de inspeção oficial.

Capítulo 1- Documentação:

Art. 2º Documentos obrigatórios para trânsito de animais aquáticos vivos e matéria-prima (viva ou insensibilizada) provenientes de aquicultura, destinados a estabelecimento sob serviço de inspeção oficial:

I - GTA para animais aquáticos vivos e matéria-prima (viva ou insensibilizada);

II- Formulário de Origem do Pescado (anexo I) para matéria-prima (viva ou insensibilizada) quando o local da despesca for contíguo à área do estabelecimento processador e ambos pertencam à mesma pessoa física ou jurídica no caso de transporte de animais aquáticos de abate;

III -Nota fiscal do pescado.

a) Quando destinado ao abate/beneficiamento, a matéria-prima (viva ou insensibilizada) de animais aquáticos, deve ter como destino um estabelecimento sob serviço de inspeção oficial.

b) A nota fiscal do pescado proveniente da atividade de aquicultura não substitui a exigência de GTA para transporte de matéria-prima (viva ou insensibilizada).



Art. 3º O estabelecimento aquícola de origem do pescado matéria prima (viva ou insensibilizada), fica dispensado da emissão do GTA, nas seguintes situações:

I – O local da despesca for contíguo à área do estabelecimento processador e ambos pertençam à mesma pessoa jurídica ou física, no caso de animais aquáticos com finalidade de abate.

a) No presente caso a carga deve ser acompanhada de Formulário de origem do Pescado.

II - quando se tratar de transporte de animais aquáticos vivos, seu material de multiplicação e matéria-prima, amparados por formulários próprios, com finalidade de diagnóstico pela Rede Laboratórios de Defesa Agropecuária, nesta incluídos os Laboratórios de Pesca e Aquicultura (RENAQUA) e laboratórios credenciados públicos e privados.

Art. 4º Documento obrigatório para o trânsito de animais aquáticos provenientes da pesca extrativista:

I – Nota Fiscal do pescado matéria-prima (viva ou insensibilizada), destinada a um estabelecimento registrado em um órgão de inspeção oficial.

a) Deve constar na Nota Fiscal o Registro Geral de Atividade Pesqueira -RGP, na respectiva categoria; além do número de identificação do estabelecimento destino junto a um órgão de inspeção oficial.

Capítulo 2 – Transporte

Art. 5º Deverá ser priorizado o envio de animais vivos aos estabelecimentos registrados em órgão oficial de inspeção como forma de garantir a melhor condição higiênico-sanitária da matéria prima.

§1º - A água utilizada para o traslado de animais aquáticos deverá ser da mesma procedência dos animais ou ser obtida de fonte segura e submetida a tratamento capaz de garantir a segurança sanitária.

§2º - No caso de inviabilidade do cumprimento do disposto no caput, os animais deverão ser enviados insensibilizados aos estabelecimentos registrados em órgão oficial de inspeção.

Art. 6º Os animais aquáticos vivos deverão estar acondicionados em recipientes primários de transporte impermeáveis, novos ou previamente limpos e desinfetados que permitam a fácil inspeção, e que contenham oxigênio suficiente para o período previsto do transporte, quando aplicável.

Art. 7º O pescado, à exceção do que for mantido vivo, deverá ser refrigerado após a despesca, sob temperatura não superior à de fusão do gelo durante seu armazenamento no estabelecimento de aquicultura e também durante todo seu transporte até o estabelecimento de processamento.



Parágrafo Único - O gelo utilizado na refrigeração do pescado deverá ser obtido a partir de água potável ou limpa e estar em quantidade e disposição adequada para manter a temperatura do pescado até sua recepção no local de processamento.

Art.8º As embarcações que operam na atividade pesqueira, o local de alojamento após a captura (tanque de armazenamento e caixas de transporte), os utensílios, os equipamentos e os meios de transporte que entram em contacto com a matéria prima deverão obedecer às boas práticas de higiene, especialmente:

- I - não alterar as características organolépticas da matériaprima;
- II - não transmitir à matéria prima substâncias nocivas à saúde humana;
- III - manter a integridade da matéria-prima;
- IV - serem constituídos de material impermeável, liso e resistente à corrosão, de fácil limpeza e desinfecção;
- V - serem mantidos em bom estado de conservação e limpeza.

Capítulo 3 - Depuração:

Art. 9º Quando a depuração fizer parte do processo tecnológico do abate do pescado, a mesma poderá ser realizada na piscicultura de origem ou na indústria sob serviço de inspeção oficial que possua estrutura para a realização do procedimento.

- I - A depuração poderá ser realizada em local contíguo à área do estabelecimento processador, caso ambos pertençam à mesma pessoa jurídica ou física.
- II - Não poderá haver a mistura de lotes de proprietários diferentes em um mesmo tanque de depuração.

Parágrafo Único - O tempo entre a chegada dos pescados para a depuração na indústria e o abate dos mesmos, não poderá passar do dobro do tempo preconizado para cada espécie e respeitando o bem estar animal.

Capítulo 4 - Água residual:

Art. 10. A água e o gelo oriundos do transporte de animais aquáticos de outra propriedade deverão ser despejados diretamente na rede de esgoto com tratamento, em fossas sépticas, em solos que não atinjam o lençol freático e os cursos d'água ou ser previamente submetida a um dos seguintes tratamentos antes de receber outra destinação, observada a legislação ambiental vigente:

- I - cloração;
- II - ozonização;
- III - irradiação por luz ultravioleta;
- IV - outro previamente aprovado pelo SVO.



Capítulo 5 – Considerações finais:

Art. 11. É vetado o trânsito de pescado eviscerado e/ou beneficiado, que não tenha passado por um estabelecimento registrado em um órgão de inspeção oficial, respeitando as respectivas áreas de comercialização.

Art.12. Em caso de transporte irregular, o SVO definirá a destinação dos animais aquáticos, seu material de multiplicação, seus subprodutos e matéria-prima, produtos ou outros materiais de risco, ficando o proprietário e detentor sujeitos às sanções civis e penais, sem direito à indenização oficial.

Art. 13. Esta Instrução Normativa entrará em vigor na data de sua publicação, produzindo seus efeitos a partir de 24 de agosto de 2020.

GABINETE DO PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO TOCANTINS, em Palmas, aos 16 (dezesesseis) dias do mês de setembro de 2020.

Alberto Mendes da Rocha
Presidente



104 Sul, Rua Se-01 – Lote 44 - CEP 77.020-014 | (63) 3218-2128 | adapec.to.gov.br

ANEXO I
FORMULÁRIO DE ORIGEM DE PESCADO ORIUNDO DE AQUICULTURA DESTINADO A ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL

I DADOS DO PRODUTOR:			
1. Nome ou Razão Social:			
2. Endereço:			
3. Registro de Produto junto ao OESA:			
II – DADOS DA RETIRADA/DESPESCA:			
4. Método de Produção*:	☐ Cultivo	☐ Extração	
5. Localização*:			
6. Condição da retirada*:	☐ Liberada	☐ Liberada sob condição	
7. Espécie (s) retirada/despescada (s) e respectivas quantidades	Nome Comum	Nome Científico	Quantidade (unidade ou peso)
8. Data da Retirada/Despesca:	9. Horário da Retirada/Despesca:	10. Identificação do Lote (nº):	11. Numero do Boletim de Produção:
III – DADOS DO DESTINO DA MATÉRIA –PRIMA:			
12. Razão Social			
13. Endereço:			
14. Registro do Estabelecimento (nº):	15. Data da recepção do lote:	16. Horário da Recepção do lote:	
	/ /	:	

***Preencher apenas no caso de retirada de moluscos bivalves**

Local e Data do Preenchimento

Responsável pelo preenchimento

(Assinatura e nome legível)



Documento foi assinado digitalmente por ALBERTO MENDES DA ROCHA em 16/09/2020 12:01:14.

 A autenticidade deste documento pode ser verificada no site <https://sgd.to.gov.br/verificador>, informando o código verificador: EB405034009FA067.



Governo do Estado do Tocantins

TERMO DE TRAMITAÇÃO Documento Nº 2020/34439/026206

Origem

Órgão ADAPEC
Unidade GABPRES-ADAPEC
Enviado por FRANCISCA RODRIGUES NOLETO
Data 16/09/2020 12:40

Destino

Órgão ADAPEC
Unidade GIA
Aos cuidados de ANTONIO JOSÉ DE SOUSA CAMINHA

Despacho

Motivo PARA PROVIDÊNCIAS
Despacho PROVIDENCIAS